

# Katran

- Gęstość **25.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (48.1%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (24%)	79 %	22
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (3.8%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (1.9%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (2.9%)	72 %	236
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (2.9%)	73 %	1001
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (4.8%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	13 %

Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wanilia	30 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe whisky	50 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Słody palone w 45 minucie. Płatki moczone w whisky.  
2 maj 2016, 19:29